

CÓCTEL 2024



aQua

COCINA CONTEMPORÁNEA DE TEMPORADA



CÓCTEL

CÓCTEL 1

Crujiente de tartar de corvina con toques picantes.

Rollitos vietnamitas de verduras asadas.

Croqueta de puchero.

Patatas crujientes bravas.

25 €

CÓCTEL 2

Topo-ximo. sardina, alga y arroz.

Sam de gallina y coco.

Ravioli de requesón de Almazora, manzana y pesto de almendras.

Tempura de langostinos.

Mini quiche de champiñones y lardones de bacon.

Selección de trufas y mini-pastelería.

Cafés e infusiones.

32 €

RESERVAS:

TF 964 201 010

eventos@hotelluz.com

HOTEL
LUZ

Superior





CÓCTEL

CÓCTEL 3

(mínimo 20 personas)

Jamón ibérico de cebo, pan tostado y tomate rallado.

Coca de Castelló (atún, piñones y huevo).

Boquerón del Grao marinado en vermouth y tomate confitado.

Totopos con aguacate y queso de cabra.

Mejillones y curry verde.

Empanadilla de conejo de El Maestrazgo con alioli de ajos asados.

Buñuelo de setas con emulsión de trufa.

Harumaki de ternera picante y mole de cacahuete.

Patatas crujientes bravas.

Tempura de langostinos.

Selección de trufas y mini-pastelería casera.

Cafés e infusiones.

40 €

COMPLEMENTOS PARA LOS CÓCTELES

Arrosejat de Castelló - 3 €/persona.

Paella valenciana deshuesada - 3 €/persona.

Arrocito de verduras de temporada - 3 €/persona.

- **Los cócteles incluyen agua, refrescos, cervezas y vino de la casa.** -

IVA INCLUIDO

RESERVAS:

TF 964 201 010

eventos@hotelluz.com

HOTEL
LUZ

Superior

